

After5 & Sunday Cooking

コースのご案内  
Course guidance

## AS-09 真夏に食べたい！本格タイごはん（全1回）

※空席分のみ、お申込み受付中※  
詳しくは、料理教室事務局までお問合せください。  
電話：047-378-0393(9:00～17:00/土日祝除く)

著書も多数出版している料理研究家 味澤ペンシーさんに習う、大人気のタイ料理教室！本場の味で、まるでタイ旅行気分！？

開催会場： 市川教室  
このコースは市川教室のみの開催です。

講師： 味澤ペンシー

受講料： 3,900円(税込)



※写真はすべてイメージです。  
※メニューは変更する場合がありますのでご了承ください。

### コースの日程・メニュー

2014/07/10(木)

- ・トムヤムクン ナムサイ(有頭エビのスライスハーブスープ)
- ・パッカナーパットラートカーオ(カイルン菜炒めかけご飯)
- ・ウンガティ(ココナッツミルクの寒天ゼリー)
- ・ジャスミンライス